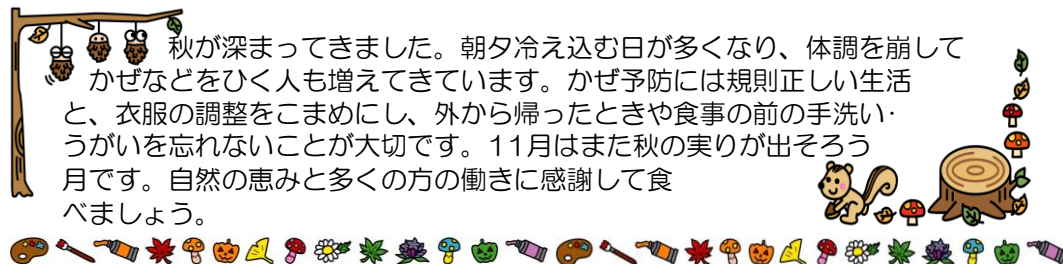


11月給食だより

令和6年11月
常陸大宮市大宮学校給食センター



「いただきます」「ごちそうさま」に込める感謝の気持ち

日本では、食事の前に「いただきます」、食べ終わったら「ごちそうさま」の挨拶をする習慣があります。それぞれ、どのような意味があるのでしょうか。

いただきます

「いただく（頂く／戴く）」は、頭にのせるという意味があり、身分の高い人から物をもらう際、頭上に捧げて敬意を表した動作にちなむ言葉です。自然の恵み、生き物の命をもらうことへの感謝を表します。



ごちそうさまでした

「ちそう（馳走）」は、食事を用意するために走り回ることを意味しており、この食事が出来上がるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。



食べることは、生き物の命をいただき、命をつないでいくことです。また、食事が出来上がるまでに、料理を作る人をはじめ、農産物や家畜を育てる人、魚をとる人、食材を運ぶ人、販売する人など、たくさんの人が関わっています。感謝の気持ちを忘れずに、心をこめて挨拶し、食事を大切にいただきます。



11月8日は「いい歯の日」

「い（1）い（1）歯（8）」の語呂合わせから、日本歯科医師会が定める記念日です。健康な歯を保つには、食事やおやつは時間を決めてとるようにし、食べたら歯をみがくことが大切です。また、食べるときによくかむようにすると、だ液がたくさん出て、むし歯や歯周病を防ぐだけでなく、以下の効果が期待できます。



給食を通して地産地消の良さを知ろう！

地産地消とは、地域で生産された農林水産物を、その地域で消費する取り組みです。学校給食では、地域でとれた「地場産物」を活用することで、地域の産業や食文化への理解を深め、地域への愛着を育むとともに、環境問題や食料自給率といった課題について目を向ける機会にしたいと考えています。

地産地消の良さとは？



学校給食に地場産物を活用する効果



常陸大宮市誕生20周年



【ひたまる給食の紹介動画を視聴】

10月15日(火)、常陸大宮市が誕生して、今年で20年になる市制施行20周年を記念して「ひたまる給食」を提供しました。常陸大宮市産のコシヒカリ、牛乳、瑞穂農場より無償提供された「常陸牛」と奥久慈ねぎを使った牛なべや、ひたまるが焼印された卵焼きとお祝いのり、久慈川たけのこメンマ入りあえものを味わいました。子どもたちは、普段給食では味わえない牛なべをおかわりしたり、「おいしい」「お肉が柔らかい」などの感想を笑顔で口にしながら、楽しい給食の時間を過ごしていました。